

Carte TRAITEUR 2025

Du 1er au 31 décembre



E.Leclerc  **IFS**

PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR
À RETROUVER EN PAGE II

VOTRE SERVICE TRAITEUR

SOMMAIRE

= MENUS =

Cave à vin.....	p.3
Menu enfant.....	p.4 à 5
Plateau raclette.....	p.6
Menu délice.....	p.7
Menu gourmet.....	p.8 à 9
Menu prestige.....	p.10 à 11

= LE TRAITEUR EN LIBRE-SERVICE =

Sans commande.....	p.17
--------------------	------

= LES BONS DE COMMANDE =

p.18 à 19

= QUAND COMMANDER ? =

Dates limites de commande :

Noël : 19 décembre

Nouvel an : 26 décembre

Dans la limite des quantités disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

COMPOSEZ

votre menu et commandez en magasin ou en ligne :



En scannant ce QR CODE

RETIREZ

votre commande en magasin

= LA CARTE =

Les fruits de mer.....	p.12 à 13
Les plateaux de fromages.....	p.14
Les bûches.....	p.15
Les corbeilles de fruits & compositions florales.....	p.16

RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS DU CHEF
AINSI QUE NOS CONSEILS DE PRÉPARATION
TOUT AU LONG DE VOTRE CATALOGUE



Four



Micro-onde



Les produits porteurs de cette pastille sont préparés
par nos soins.
Demandez la liste des allergènes à notre chef traiteur
lors du passage de votre commande en magasin.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

La cave à vins



BOURGUEIL – DOMAINE DU CHANGEON. « LES ODONATES » 2023

Les Odonates 2023 ravira tous les amateurs de vins rouges de Bourgueil. Au nez, il séduit par ses arômes éclatants de fruits rouges tels que le cassis et la cerise noire. En bouche, il s'exprime avec une élégance remarquable, offrant une structure bien équilibrée et une attaque gourmande, portée par un fruit croquant. Véritable ambassadeur de la région, ce vin est un hommage au cépage Cabernet Franc.

8€,65

LA BOUTEILLE
11,53€ LE LITRE



DOMAINE DE LA GRANGE – AOP CHEVERNY BLANC 2024

Cet assemblage de Sauvignon et de Chardonnay dévoile un nez intense de bourgeon de cassis et d'agrumes. La bouche est élégante et fraîche. Sa finale citronnée apporte une note désaltérante, idéale pour accompagner vos apéritifs, fruits de mer, crustacés et fromages de chèvre.

6€,90

LA BOUTEILLE
9,20€ LE LITRE



MUSCADET CHÂTEAU DE L'ÉPINAY 2023

Cette cuvée d'assemblage est l'expression parfaite d'un Muscadet typique. Élevé sur ses lies jusqu'au début du printemps, c'est un vin fruité, finement perlant et doté d'une belle vivacité. Il sera le compagnon idéal de vos poissons et fruits de mer.

4€,98

LA BOUTEILLE
6,64€ LE LITRE



CHÂTEAU TERRE-BLANCHE – CUVÉE NOÉMIE 2020 AOP BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX

La cuvée Noémie rend hommage à la première propriétaire du domaine et à l'héritage qu'elle a légué. Elle présente une robe rouge foncé aux reflets orangés, un nez marqué par des arômes de fruits noirs bien mûrs, de grillé et de vanille. La bouche, pleine et généreuse, offre une belle rondeur et une longue finale sur la vanille : un véritable vin « plaisir » ! Le compagnon idéal des viandes blanches ou rouges, grillées ou en sauce, même épicées, ainsi que d'un assortiment de fromages raffinés. 80 % Merlot – 20 % Cabernet Sauvignon.

8€,55

LA BOUTEILLE
11,40€ LE LITRE



CIDRE BRUT DE NORMANDIE MANOIR DE DURCET

Un cidre brut, affirmé et intransigeant. Le nez est subtil et invite à la dégustation. La robe est jaune paille. La bouche, un peu austère dévoile un cidre charpenté et peu sucré suivi d'une finale rafraîchissante et saline. Recommandé avec la volaille, et le fromage comme par exemple le camembert.

2€,99

LA BOUTEILLE
3,99€ LE LITRE

Cidre produit par le



À MAGNY-LE-DÉSERT 61600

LES ALLIANCES LOCALES
L'Éclaireur



CHAMPAGNE J. CLÉMENT RÉSERVE

50 % Pinot Meunier, 40 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay. Cet assemblage des trois cépages champenois puise son fruité et sa rondeur dans l'apport des vins de réserve. Sa robe est d'un jaune doré, et son nez est épanoui, révélant des arômes de fruits mûrs. La bouche est souple et ronde, bien équilibrée, avec des notes de coing et de pomme verte en finale. L'accompagnant idéal de vos apéritifs et desserts.

21€,95

LA BOUTEILLE
29,27€ LE LITRE

Menu enfant

Entrée

- ① Bonhomme de neige feuilleté jambon fromage (70g)

Plat

- ② Aiguillettes de poulet rôti à la crème (200g)
OU
③ Burger bistrot boeuf charolais (195g)

Accompagnement

- ④ Pommes dauphine (100g)

Dessert

- ⑤ Sapin chocolat (50g)⁽¹⁾
OU
⑥ Père Noël fruits rouges (50g)⁽¹⁾

Boisson

- ⑦ Jus d'orange à base de concentré (20cl)

9[€],90

PAR PERSONNE



1

8 mn

180 °C



2

2/3 mn

800 W



3



4



5

PRÊT À
DÉGUSTER



6

PRÊT À
DÉGUSTER



7

Et un petit
cadeau
surprise



TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



Plateau raclette



Fromages



Morbier

Au lait cru de vache AOP ⁽¹⁾ (70g)
27,5% de Mat.Gr ⁽²⁾

Raclette de Savoie

Au lait pasteurisé de vache (70g)
30% de Mat.Gr ⁽²⁾

Raclette fumée brézain

Au lait pasteurisé de vache (70g)
28% de Mat.Gr ⁽²⁾

Charcuterie



Jambon blanc

Découenné (60g)

Jambon de Bayonne

IGP ⁽³⁾ (30g)

Rosette

2 tranches (30g)

Bacon

2 tranches (30g)

Chorizo

2 tranches (30g)

Saucisson à l'ail

2 tranches (30g)

Andouille de Vire

2 tranches (30g)



9[€]
,50
LA PART

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) AOP : Appellation d'origine protégée
(2) % de matière grasse sur produit fini
(3) IGP : Indication géographique protégée

Menu délice ❄️ ❄️

10[€],90
PAR PERSONNE

Mise en bouche

- ❶ Verrine tartare de tomates et thon (45g)
- OU
- ❷ Verrine saumon et délice d'avocat (45g)



❶ ❷

PRÊT À DÉGUSTER

Entrée

- ❸ Galantine chevreuil cèpes (100g)



❸

PRÊT À DÉGUSTER

Plat

- ❹ Dinde jus au porto et morilles⁽¹⁾ (160g)



❹

2 mn

850 W

Accompagnement

- ❺ Gratin dauphinois⁽¹⁾ (200g)



❺

12/15 mn
180 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



Menu gourmet



19[€],90

PAR PERSONNE

Mise en bouche

- ❶ Verrine tartare de tomates et thon (45g)
- OU
- ❷ Verrine saumon et délice d'avocat (45g)



❶ ❷

PRÊT À DÉGUSTER

Entrée

- ❸ Bouchée à la reine ⁽¹⁾(150g)
- OU
- ❹ Coquille bretonne ⁽¹⁾ (2)(250g)

Plats

- ❺ Lapin chasseur ⁽¹⁾(400g)

LES ALLIANCES LOCALES
E. Leclerc

Lapin élevé par



À VAUX-SUR-SEULLES 14400

OU

- ❻ Pavé de saumon à l'oseille ⁽¹⁾(170g)
- OU
- ❼ Cuisse de pintade aux marrons ⁽¹⁾(350g)



❸

10/12 mn

160 °C

ÉLABORÉ

Dans nos ateliers

Accompagnement

- ❽ Gratin de pommes de terre au comté AOP ⁽¹⁾ (3)(200g)
- OU
- ❾ Poêlée grenailles champignons ⁽¹⁾(200g)

LES ALLIANCES LOCALES
E. Leclerc

Pommes de terre
cultivées par la



À CREULLY 14480

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

(2) Pecten maximus

(3) AOP : Appellation d'origine protégée.



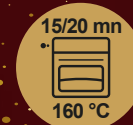
4



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



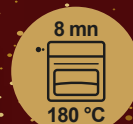
5



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



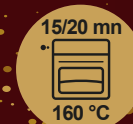
6



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



7



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



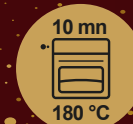
8



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



9



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers

Menu prestige

29[€],90
PAR PERSONNE

Mise en bouche

- 1 Verrine saumon et délice d'avocat (45g)
ET
Verrine Saint-Jacques tomate ⁽²⁾(40g)

Entrée

- 2 Demi homard grillé ⁽¹⁾(300g)
OU
3 Foie gras (40g) pain d'épices et confit d'oignon

Plat

- 4 Pavé de cerf sauce grand veneur ⁽¹⁾(160g)
OU
5 Noix de veau sauce foie gras ⁽¹⁾(250g)
OU
6 Filet de St-Pierre au beurre d'agrumes ⁽¹⁾(250g)

Accompagnement

- 7 Gratin de pommes de terre au comté AOP ⁽¹⁾ ⁽³⁾(200g)
OU
8 Poêlée grenailles champignons ⁽¹⁾(200g)

LES ALLIANCES LOCALES
E. Lachère

Voir détail p.8

Fromage

- Camembert de Normandie AOP ⁽³⁾ au lait cru de vache
20% de mat.gr (30 g) ⁽⁴⁾
9 Pont L'Evêque AOP ⁽³⁾ au lait pasteurisé de vache
22% de mat.gr (30 g) ⁽⁴⁾
Livarot AOP ⁽³⁾ au lait pasteurisé de vache
23% de mat.gr (30 g) ⁽⁴⁾

10 Petit pain individuel

Farine produite par la MINOTERIE Deslandes
depuis 1890
LES ALLIANCES LOCALES
E. Lachère

À SAINT-PIERRE-DU-REGARD 61790



1

PRÊT À DÉGUSTER



2

20 mn
150 °C

ÉLABORÉ
Dans nos ateliers



3

PRÊT À DÉGUSTER

ÉLABORÉ
Dans nos ateliers



4

15/20 mn
150 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



5

10/12 mn
160 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



6

15 mn
150 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



7

12/15 mn
180 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



8

10 mn
180 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



9

PRÊT À
DÉGUSTER

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

- (1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.
- (2) *Zygochlamys patagonica* (Argentine).
- (3) AOP : Appellation d'origine protégée.
- (4) % de matière grasse sur produit fini.



10

PRÊT À
DÉGUSTER

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers

❄️ Les fruits de mer ❄️

Plateau matelot

13€,90
PAR PERSONNE

2 pinces de tourteaux cuites ⁽¹⁾ calibre 12/20
3 langoustines cuites ⁽¹⁾ calibre 20/30
8 crevettes roses cuites ⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo ⁽¹⁾ (50 g)
Bulots cuits ⁽¹⁾ (100 g)
Bigorneaux cuits ⁽¹⁾ (50 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise

Plateau capitaine

18€,90
PAR PERSONNE

1 demi-tourteau cuit ⁽¹⁾
4 langoustines cuites ⁽¹⁾ calibre 16/20
8 crevettes roses cuites ⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo ⁽¹⁾ (50 g)
3 crevettes de Madagascar ⁽³⁾ calibre 40/60
Bulots cuits ⁽¹⁾ (150 g)
Bigorneaux cuits ⁽¹⁾ (30 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise

Plateau commandant

23€,90
PAR PERSONNE

2 grosses crevettes sauvages ⁽⁴⁾ calibre 10/20
4 langoustines cuites ⁽¹⁾ calibre 16/20
8 crevettes roses cuites ⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo ⁽¹⁾ (50 g)
3 crevettes de Madagascar ⁽³⁾ calibre 40/60
Bulots cuits ⁽¹⁾ (150 g)
Bigorneaux cuits ⁽¹⁾ (30 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise

⁽¹⁾ PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD-EST

⁽²⁾ ÉLEVÉ EN
EQUATEUR
ET/OU VÉNÉZUELA

⁽³⁾ ÉLEVÉ À
MADAGASCAR



Plateau amiral

29[€],90
PAR PERSONNE

1 demi homard européen cuit ⁽¹⁾
4 langoustines cuites ⁽¹⁾ calibre 16/20
8 crevettes roses cuites ⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo ⁽¹⁾ (50 g)
3 crevettes de Madagascar ⁽³⁾ calibre 40/60
Bulots cuits ⁽¹⁾ (150 g)
Bigorneaux cuits ⁽¹⁾ (30 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise

Bourriche d'huîtres

9[€],90
LA BOURRICHE

Huîtres Danlos

Bourriche d'une douzaine
d'huîtres N°3 ⁽⁵⁾



Huîtres élevées par



À BLAINVILLE-SUR-MER 50560

LES ALLIANCES LOCALES
E.Leclerc

Praires farcies ⁽¹⁾



6[€],90
LA DOUZAINE
30.00€ le kg

⁽⁴⁾ PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
CENTRE-EST

⁽⁵⁾ ÉLEVÉ DANS LA
MANCHE

❄️ Les plateaux de fromages ❄️



Plateau délice

15[€],₉₀

Camembert Isigny Ste-Mère au lait pasteurisé de vache, 28% mat.gr.⁽²⁾(250 g)
Livarot E. Graindorge AOP⁽¹⁾ au lait pasteurisé de vache, 25% mat.gr.⁽²⁾(200 g)
Chabichou du Poitou AOP⁽¹⁾ au lait de chèvre, 22% de mat.gr.⁽²⁾(150 g)
Tomme d'Ardèche au lait pasteurisé de vache, 23% mat.gr.⁽²⁾(200g)



Plateau normand

19[€],₉₀

Pavé d'Isigny au lait pasteurisé de vache, 28% mat.gr.⁽²⁾(110 g)
Crèmeux du Mont Saint-Michel au lait cru de vache, 25% mat.gr.⁽²⁾(220 g)
Grand Pont l'Evêque AOP⁽¹⁾ au lait pasteurisé de vache, 22% de mat.gr.⁽²⁾(135 g)
Petit camembert E. Graindorge au lait cru de vache, 23% mat.gr.⁽²⁾(150 g)
Livarot AOP⁽¹⁾ au lait pasteurisé de vache, 23% mat.gr.⁽²⁾(185 g)



Les bûches



ÉLABORÉ



Dans nos
ateliers



Bûche royale chocolat⁽¹⁾

19[€],⁰⁰

6/8 PARTS

22[€],⁰⁰

8/10 PARTS

ÉLABORÉ



Dans nos
ateliers



Bûche fraise framboise⁽¹⁾

19[€],⁰⁰

6/8 PARTS

22[€],⁰⁰

8/10 PARTS

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



Les corbeilles de fruits



De saison

Pomme, poire, orange,
clémentine, noix,
raisin blanc.

5 pers.
(Environ 2.25 kg)

13[€],₉₉

10 pers.
(Environ 4.50 kg)

25[€],₉₉



Exotique

Litchi, fruit de la passion,
ananas victoria, kiwi,
fruit du dragon, goyave
papaye, physalis, mangoustan,
banane frécinette.

5 pers.
(Entre 3 & 5 kg)

49[€],₉₉

Différentes variétés et origines à consulter en rayon

Les compositions florales

Découvrez l'ensemble des compositions



**EN SCANNANT
LE QR CODE**



A retrouver au rayon traiteur libre-service

Produits disponibles à partir du 20 décembre 2025 - NON COMMANDABLES

		Prix*			Prix*
- LES APÉRITIFS FROIDS -	4 verrines St Jacques, carottes et pommes fondantes.	4,95 €	- LES APÉRITIFS CHAUDS -	Plateau duo de cakes : St Jacques, citron, pavot et saumon fumé aux agrumes	4,95 €
	Assortiment de 6 verrines foie gras, confit d'oignon et châtaigne, carottes confites, panais.	7,95 €		Préfou camembert truffe.	5,90 €
	20 verrines sphère majestic.	19,50 €		16 gougères emmental et truffe.	9,90 €
	Plateau 24 verrines découvertes.	23,90 €		16 mini quiches Saint Jacques.	12,50 €
	16 canapés traiteur.	9,95 €		Trilogie 18 mini hot dogs.	12,50 €
	Plateau 24 canapés classiques.	11,50 €		Plateau 24 mini quiches assorties.	13,90 €
	32 canapés de la mer.	19,90 €		Plateau 24 mini choux escargot	14,90 €
	36 canapés de Noël.	19,90 €		Plateau 24 briochettes.	15,50 €
	Plateau 40 navettes cocktail.	23,50 €		Plateau 24 mini choux au ris de veau.	15,50 €
	Plateau 48 canapés constance.	21,50 €		Plateau 24 mini burgers.	17,90 €
	48 mini canapés des régions.	20,50 €	Plateau 32 petits fours tradition.	17,95 €	
	Pain surprise campagne 32 sandwiches	9,90 €	- LES ENTRÉES CHAUDES -	48 petits fours	22,50 €
	Pain surprise marin 50 sandwiches	18,90 €		12 escargots de Bourgogne.	7,95 €
Pain surprise traditionnel 60 sandwiches	19,90 €	9 mini coquilles St-Jacques bretonnes.		6,90 €	



| *VOIR GRAMMAGES ET PRIX AU KG EN MAGASIN

VOTRE CARTE

FESTIVE

BON DE COMMANDE

NOËL

QUAND
COMMANDER ?

Date limite de commande
Noël : 19 décembre inclus

Dans la limite des quantités disponibles.
Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

Pour vos commandes uniquement de fruits de mer, fromages et desserts, veuillez vous adresser directement aux rayons
marée, fromages et pâtisserie. Règlement sur place.

Menu enfant

Nombre de menus 7,90 €

1 PLAT AU CHOIX :

☐ AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE
OU
☐ BURGER BISTROT BOEUF CHAROLAIS

1 DESSERT AU CHOIX :

☐ SAPIN CHOCOLATS
OU
☐ PÈRE NOËL FRUITS ROUGES

Total €

Menu délice

Nombre de menus 10,90 €

1 VERRINE AU CHOIX :

☐ TARTARE DE TOMATES ET THON
OU
☐ SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

Total €

Menu gourmet

Nombre de menus 19,90 €

1 VERRINE AU CHOIX :

☐ TARTARE DE TOMATES ET THON
OU
☐ SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

1 ENTRÉE AU CHOIX :

☐ BOUCHÉE À LA REINE
OU
☐ COQUILLE BRETONNE

1 PLAT AU CHOIX :

☐ LAPIN CHASSEUR
OU
☐ PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE
OU
☐ CUISSE DE PINTADE AUX MARRONS

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

☐ GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ
OU
☐ POÊLÉE GRENAILLES CHAMPIGNONS

Total €

Menu prestige

Nombre de menus 29,90 €

1 ENTRÉE AU CHOIX :

☐ DEMI HOMARD GRILLÉ
OU
☐ FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFIT

1 PLAT AU CHOIX :

☐ PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR
OU
☐ NOIX DE VEAU SAUCE FOIE GRAS
OU
☐ FILET DE ST PIERRE

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

☐ GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ
OU
☐ POÊLÉE GRENAILLES CHAMPIGNONS

Total €

À la carte...

		Prix	Qté	Total
LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER	Plateau matelot	13,90 €
	Plateau capitaine	18,90 €
	Plateau commandant	23,90 €
	Plateau amiral	29,90 €
	Bourriche 1 douzaine d'huîtres N°3	9,90 €
LES PLATEAUX DE FROMAGES	La douzaine de praires farcies	6,90 €
	Plateau délice	15,90 €
	Plateau normand.....	19,90 €
LES PLATEAUX RACLETTE	La part plateau raclette.....	9,50 €
LES BÛCHES	Bûche royale chocolat (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche royale chocolat (8/10 personnes)	22,00 €
	Bûche fraise et framboise (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche fraise et framboise (8/10 personnes)	22,00 €
CORBEILLES DE FRUITS	Corbeille de saison 5 pers.	13,99 €
	Corbeille de saison 10 pers.	25,99 €
	Corbeille exotique 5 pers.....	49,99 €

TOTAL MENUS

TOTAL PLATEAUX DE FRUITS DE MER

TOTAL PLATEAU FROMAGE

TOTAL PLATEAU RACLETTE

TOTAL DESSERTS

TOTAL CORBEILLES DE FRUITS

TOTAL GÉNÉRAL

Monsieur, Madame

Adresse

Adresse mail

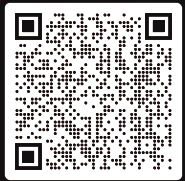
Téléphone

Commande du

Commande à préparer pour le

Heure

Ou passer votre commande en ligne :



En scannant ce QR CODE

VOTRE CARTE FESTIVE

BON DE COMMANDE NOUVEL AN

Remplissez votre bon de commande et remettez le au rayon charcuterie/traiteur au plus tard le 26 décembre 2025 pour le Nouvel An.
Ou passez commande en ligne grâce au QR code en bas de page.
Nous vous conseillons de passer votre commande 7 jours à l'avance.

QUAND COMMANDER ?

Date limite de commande

Nouvel an : 26 décembre inclus

Dans la limite des quantités disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

Pour vos commandes uniquement de fruits de mer, fromages et desserts, veuillez vous adresser directement aux rayons
marée, fromages et pâtisserie. Règlement sur place.

Menu enfant

Nombre de menus 7,90 €

1 PLAT AU CHOIX :

AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE

OU

BURGER BISTROT BOEUF CHAROLAIS

1 DESSERT AU CHOIX :

SAPIN CHOCOLATS

OU

PÈRE NOËL FRUITS ROUGES

Total.....€

Menu délice

Nombre de menus 10,90 €

1 VERRINE AU CHOIX :

TARTARE DE TOMATES ET THON

OU

SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

Total.....€

Menu gourmet

Nombre de menus 19,90 €

1 VERRINE AU CHOIX :

TARTARE DE TOMATES ET THON

OU

SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

1 ENTRÉE AU CHOIX :

BOUCHÉE À LA REINE

OU

COQUILLE BRETONNE

1 PLAT AU CHOIX :

LAPIN CHASSEUR

OU

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

OU

CUISSÉ DE PINTADE AUX MARRONS

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ

OU

POÊLÉE GRENAILLES CHAMIGNONS

Total.....€

Menu prestige

Nombre de menus 29,90 €

1 ENTRÉE AU CHOIX :

DEMI HOMARD GRILLÉ

OU

FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFIT

1 PLAT AU CHOIX :

PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR

OU

NOIX DE VEAU SAUCE FOIE GRAS

OU

FILET DE ST PIERRE

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ

OU

POÊLÉE GRENAILLES CHAMIGNONS

Total.....€

À la carte...

		Prix	Qté	Total
LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER	Plateau matelot	13,90 €
	Plateau capitaine	18,90 €
	Plateau commandant	23,90 €
	Plateau amiral	29,90 €
	Bourriche 1 douzaine d'huîtres N°3	9,90 €
	La douzaine de praires farcies	6,90 €
LES PLATEAUX DE FROMAGES	Plateau délice	15,90 €
	Plateau normand.....	19,90 €
LES PLATEAUX RACLETTE	La part plateau raclette.....	9,50 €
LES BÛCHES	Bûche royale chocolat (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche royale chocolat (8/10 personnes)	22,00 €
	Bûche fraise et framboise (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche fraise et framboise (8/10 personnes)	22,00 €
CORBEILLES DE FRUITS	Corbeille de saison 5 pers.	13,99 €
	Corbeille de saison 10 pers.	25,99 €
	Corbeille exotique 5 pers.	49,99 €

TOTAL MENUS	<input type="text"/>
TOTAL PLATEAUX DE FRUITS DE MER	<input type="text"/>
TOTAL PLATEAU FROMAGE	<input type="text"/>
TOTAL PLATEAU RACLETTE	<input type="text"/>
TOTAL DESSERTS	<input type="text"/>
TOTAL CORBEILLES DE FRUITS	<input type="text"/>
TOTAL GÉNÉRAL	<input type="text"/>

Monsieur, Madame

Adresse

Adresse mail

Téléphone

Commande du

Commande à préparer pour le

Heure

Ou passer votre commande en ligne :



En scannant ce QR CODE

MANGER ET BOUGER

font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments à sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée.

www.mangerbouger.fr

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE

- 1 - CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR, qu'ils soient crus, cuits, naturels, préparés, frais, surgelés ou en conserve. Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).
- 2 - CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres produits de la pêche) ou des oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.). Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.
- 4 - BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ.
- 5 - PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).

QUAND
= COMMANDER ? =

Dates limites de commande :
Noël : 19 décembre
Nouvel an : 26 décembre

Dans la limite des quantités disponibles.
Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

HORAIRES D'OUVERTURE

■ Mercredi 24 décembre 2025 : 8h30 - 18h

■ Mercredi 31 décembre 2025 : 8h30 - 19h

POUR TOUTE INFORMATION : > www.e.leclerc

> ou en appelant



09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 8h30 à 19h sauf jours fériés et de 8h30 à 18h les veilles de jour férié.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :

facebook Instagram TikTok



E.Leclerc  IFS

 02 31 35 42 00